Ah ! si vous aviez une PEUGEOT

Maison Eugène GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

55e Année. T. 109. — N° 25 Dimanche 19 Juin 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **50 francs** — Pays étrangers, **100 francs**

Le Numéro 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

Levures Sélectionnées

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-8

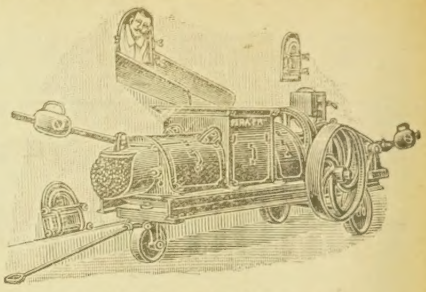
SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PÉRA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

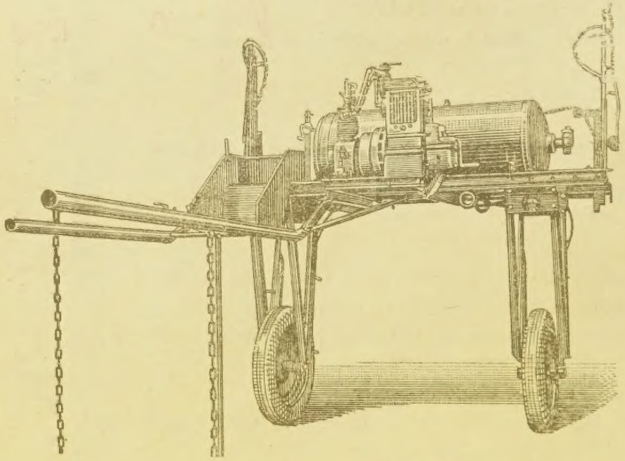
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D. G.



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

Viticulteurs, Agriculteurs, Arboriculteurs. . . .

Employez

L'HÉLIOSOL

(Marque déposée)

Qui augmente l'efficacité de TOUTES LES BOUILLIES AGRICOLES EN LES RENDANT MOUILLANTES ADHÉRENTES INSECTICIDES INSECTIFUGES

Dosage garanti : 100 POUR CENT D'ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS

MOUILLE LE SOUFRE

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.

Boite postale n° 1. — DAX (Landes)

R.C. Dax n° 4743

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fr

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

ADHÉSOL (Essais officiels de lutte dans l'HÉRAULT en 1937)

Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o
Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/o

ADHÉSOL est toujours le meilleur des produits mouillants ;
ne diminue pas les propriétés des Insecticides et des Anticryptogamiques.

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.
SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.
BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

FOIRE DE BORDEAUX

COLONIALE - INTERNATIONALE - AGRICOLE

LA GRANDE SEMAINE
de la

MACHINE AGRICOLE

ouvrira le Dimanche 26 JUIN et finira le Lundi 4 JUILLET

Toutes les machines en exposition et en fonctionnement pour :

L'AGRICULTURE : Semoirs, tracteurs, charrues, machines de récolte, irrigation, etc., etc.

LE VIN : Sulfateuses, soufreuses, pressoirs, pompes, filtres pour toutes boissons, embouteillage, etc.

Tous renseignements :

Comité de la Foire, Place Gabriel - BORDEAUX - Tél. 40-56

Le mouillant le plus économique à l'hecto de bouillie

ADHERFIX

Spécial
50

Renforce puissamment les traitements insecticides

Notices et échantillons gratuitement sur demande

Société DOCOR-GRAZAILLE

Usine de Grazaille — CARCASSONNE

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. - P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot). et dans les principaux centres viticoles.

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité

Lors du dernier Concours de Dégustation de Mâcon, tandis que le vin témoin provenant d'un cru moyen du Beaujolais était noté 15, des vins faits avec des SEIBEL : 9110 - 13666 - 7053 - 8745 - 10096 - 10878 et 7052 obtenaient respectivement les notes : 14 - 16 - 16 - 16 - 17 - 18 et 19.

Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à :

M. SEIBEL { *à* **AUBENAS** (Ardèche) *ou à* **MONTBOUCHER-s/-JABRON** (Drôme)

Les larves et l'insecte parfait du **DORYPHORE**

sont détruits radicalement par contact et ingestion

par **poudrages** par la **POUDRE SAVES SPÉCIALE N° 4**

par **sulfatages** par la **BOUILLIE INSECTICIDE AS**

Cette dernière s'emploie à la dose de 1 kilo par 100 litres d'eau et est garantie sans arsenic

BOUILLIE G. MARQUÈS (7 Grands Prix — Hors Concours)

En 1895, l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, procédant à des essais comparatifs, donna le plus haut coefficient à cette Bouillie.

Soufro-Stéatite permanganaté 10 o/o sulfate de cuivre

Soufro-Bouillie mouillable

Etablissements SAVES, 6, Port Saint-Etienne — **TOULOUSE**

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris (8e)

.....Ne pas confondre !...
SOUFRADHÈRE est un « soufre
— mouillant », c'est-à-dire un —
— **soufre super-mouillable.** —

ÉCONOMIQUE · SANS POISON

POUDRE
AGRI-TOX
foudroie

L'EUDEMIS
ET LA
COCHYLIS

Viticulteurs, Agriculteurs.

Pour lutter contre Cochylis, Eudémis. Carpocapse, Doryphore, etc..,
employez les **meilleurs produits**

Plombarsine
Diplombine
Calarsine
Trucidor (poudre roténonée)

Contre les **maladies cryptogamiques**

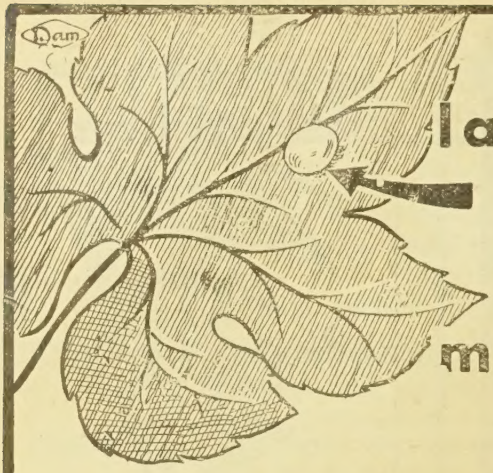
Permanganate de Potasse agricole

Seul curatif de l'**Oïdium**

Ajoutez-en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques,
vous en renforcerez l'action contre le **Mildiou.**

SANS RIVAL POUR LES TRAITEMENTS D'HIVER

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8e)



la goutte d'eau meurtrière

une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore.

Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

MICROLINE

Spécialité de
LA LITTORALE, BÉZIERS

BÉZIERS

LA LITTORALE

55e Année. — N° 25 19 Juin 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Le décret tendant à compléter le Statut viticole... 561
H. Roy. — La culture du noyer dans l'Isère 566
H. Lagatu et **L. Maume.** — Vigne et apports calciques..... 569
Questions diverses. — **François Turpin** : Les combustibles étrangers nous ruinent. Brûlons du bois français. — **René Merle** : L'août'at 574
Partie officielle. — Code du vin (Complément) 581
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune. — Ecole d'arboriculture d'Ecully (Rhône) 581
Bibliographie. — Mme C. Millet-Robinet : Basse-cour, poules, pigeons, lapins, etc..... 582
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le décret tendant à compléter le Statut viticole

Tel qu'il se présente, le décret du 31 mai est difficile à saisir — les articles modifiés ou complétés auxquels il se réfère, figurent dans le corps du Code du vin que nous avons publié en son temps et dont le remaniement s'impose.

L'article 19 prévoit, fort heureusement, que dans le mois qui suivra la publication du décret précité, un nouveau décret refondra le chapitre II du titre II du Code du vin, en incorporant au texte original les mesures législatives intervenues depuis sa parution et toutes dispositions réglementaires propres à en assurer l'application. Il y a, du reste, dans le nouveau texte, quelques points obscurs comme par exemple le régime stipulé à l'article 3 à l'égard des cohéritiers qui ne sont pas tous présents au vignoble et ne participent pas personnellement à son exploitation, et qu'une circulaire des Contributions Indirectes viendra certainement éclairer.

Par l'abrogation de l'article 13 du Code du vin, l'article 1er décide la suppression des tolérances de 2 à 5 o/o sur le volume des déclarations de récoltes.

Pour renforcer l'efficacité de ce moyen, l'article 4 stipule :

« Ces vérifications ne peuvent être empêchées par aucun obstacle du fait « des viticulteurs. Ces derniers doivent, sous les peines portées au premier « paragraphe de l'article 125, déclarer aux employés les quantités de boissons « existant dans les fûts, vaisseaux, foudres ou autres récipients.

« Lorsqu'elle atteint ou excède 25 hectolitres, la contenance des dits fûts, « vaisseaux, foudres ou autres récipients doit être marquée sur chacun « d'eux, en caractères indélébiles ayant au moins 10 centimètres de hau- « teur. L'opération doit être faite avant la mise en usage, pour les réci- » pients neufs, et dans un délai maximum d'un mois compté de la promul- « gation du présent décret, pour les contenances déjà en service ».

Ainsi les viticulteurs vont par ces vérifications tomber sous le coup de l'arbitraire bien involontaire de la part du personnel de la régie.

Car tout le monde connaît l'extrême difficulté d'établir sans erreur — et même avec la bonne foi la plus parfaite — la contenance de la vaisselle vinaire.

Et puis — comment dans les délais prévus procéder économiquement et pratiquement pour le mesurage ?

Passe encore pour les cuves aux rigoureuses caractéristiques géométriques, mais pour les foudres et les tonneaux ! (1).

En présence de ces nouvelles exigences, le poétique Werther reprendrait peut-être le lied « *Je ne sais si je veille ou si je rêve encore* », — pour moi, je songe au mot de la fin de la bataille dont l'anniversaire tombe le 18 juin.

---

(1) Sans doute on peut utiliser les jauges graduées, mais combien approximatives ! Pour les demi-muids et les foudres cette méthode n'est plus applicable, en raison de l'importance du volume à mesurer et à cause, en ce qui concerne les foudres, de l'inclinaison de ceux-ci sur leurs tins.

En principe, pour les récipients de faible capacité, le volume s'obtient soit par empotement, soit par dépotement, en se servant de mesures de capacité connues, soit encore par pesée (du poids brut déduire la tare et diviser le reste de cette soustraction par le chiffre de la densité du liquide).

S'il s'agit de vin, on divisera, par conséquent, le poids net du liquide par la densité du vin qu'on lira sur l'échelle des densités d'un mustimètre ou, mieux encore, sur l'échelle des densités d'un extracto-oénomètre, qui est plus précis.

S'il s'agit d'eau, on pourra adopter comme chiffre de la capacité le chiffre du poids net du liquide, si l'on dispose d'eau très froide ; mais, lorsque la température est supérieure à 4°, la densité de l'eau diminue et il faut apporter des corrections : [à 10° diviser le poids du liquide par 0,999 ; à 20° par 0,998 ; à 25° par 0,997].

Dans les cas où ces mesures sont inapplicables, on devra recourir au calcul. On considère alors le fût comme un cylindre de longueur H (celle du tonneau diminuée de l'épaisseur des fonds et des jables) et ayant pour base un cercle dont le diamètre est égal à la moyenne de ceux des fonds et du bouge (partie la plus renflée) ; Le volume est donné par la formule :

$$V = \frac{1}{4}\,\pi\,\left(\frac{2\,d + D}{3}\right)^2 H \qquad (\pi = 3{,}1416)$$

dans laquelle d est le diamètre des fonds et D le diamètre au bouge. (J. Baudin).

Aussi bien, c'est surtout dans la régularisation de la production et du marché du vin que les modifications les plus importantes ont été apportées.

Tout d'abord, le décret complète le régime de l'exploitation viticole en cumulant les déclarations de récolte de chaque propriétaire ou fermier de toutes les exploitations possédées dans une même commune, lorsque la vinification se fait dans un chai unique.

Pour les métayers, les mêmes dispositions sont applicables, mais le cumul de déclarations pour le blocage, la distillation et l'échelonnement des sorties ne frappe que le bailleur.

Les conditions suivant lesquelles le Gouvernement pouvait libérer une partie de la récolte sont modifiées. Il ne sera plus tenu compte obligatoirement des cours pratiqués sur les cinq grands marchés méridionaux, pour décider de la libération d'une nouvelle tranche, mais la plus grande liberté est donnée aux Ministres des Finances et de l'Agriculture qui devront prendre obligatoirement l'avis de la Commission consultative interministérielle de la Viticulture.

Les modalités de calcul des redevances perçues quand les déclarations de récolte dépassent 200 hectolitres sont modifiées par suite du changement apporté au plafond séparant les différentes catégories d'exploitants.

Le blocage prévisionnel est supprimé, cette mesure faisant double emploi avec l'échelonnement des sorties de vin à la propriété.

Le blocage de la récolte a lieu quand les disponibilités paraissent supérieures aux besoins, et, dans ce cas, il est établi un barème plus serré que le précédent, en ce qui concerne la désignation des catégories de viticulteurs assujettis à cette mesure. Les paliers qui étaient de 100 hectolitres auparavant sont, maintenant, de 50 hectolitres avec un plancher de 200 hectolitres. Mais deux innovations ont été apportées :

— la possibilité par le gouvernement de modifier ces paliers dans la limite de 10 o/o ;

— la faculté d'abaisser le chiffre fixé comme point de départ du blocage au cas où les disponibilités dépasseraient 95 millions d'hectolitres et si l'assainissement s'avérait impossible.

Par ailleurs, l'indice individuel du blocage peut s'élever jusqu'à la moitié de la récolte si les disponibilités dépassent 84 millions d'hectolitres, et le déblocage obligatoire a été supprimé.

Du point de vue exonération, seuls en bénéficient les viticulteurs dont le rendement à l'hectare accuse comparativement à la moyenne

des trois années précédentes une diminution supérieure à 50 o/o, et ceux dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée.

Pour la distillation, quand les disponibilités sont supérieures à 78 millions d'hectolitres, il y a lieu à distillation obligatoire d'une partie de la récolte. Les paliers de la distillation sont les mêmes que ceux du blocage et les deux modalités signalées plus haut à ce sujet s'appliquent à la distillation.

Les prix d'acquisition de l'alcool provenant de la distillation obligatoire ne pourront dépasser, en aucun cas, les trois quarts de ceux des alcools de vins du contingent.

Mais, — désormais — quelles que soient les disponibilités, intervient l'obligation de fournir chaque année, pour les producteurs de plus de 200 hectolitres, des prestations d'alcool vinique avec deux variantes.

Si la livraison d'alcool de vin est exigée, ces quantités d'alcool vinique à fournir varient de 1 litre d'alcool pur par hectolitre de vins de 10 degrés à 0 lit. 77 pour ceux de moins de 8 degrés 5 et 0 lit. 60 pour ceux de moins de 8 degrés 5.

Si la livraison d'alcool de vin n'est pas exigée, ces quantités sont diminuées des trois quarts.

L'alcool vinique sera payé à un prix au plus égal à 80 o/o du prix des alcools de marcs du contingent ; il doit provenir de la *récolte personnelle* des prestataires.

La compensation, en cas d'exportation, ne jouera que pour les exploitants et les envois effectués par des commerçants installés depuis deux ans au moins à l'ouverture de la campagne. La moyenne serait révisée au cas où le volume des exportations excèderait de plus de 10 o/o les chiffres de la campagne 1937-1938.

En outre, des exonérations partielles de blocage et de distillation sont accordées aux viticulteurs ayant arraché des vignes depuis le 1er octobre 1931 avec engagement quinquennal.

Toutes les dispositions se rapportant aux vins à appellation d'origine ne sont applicables, dorénavant, qu'aux vins à appellation d'origine contrôlée à l'exclusion de tous autres.

Enfin, les arrachages de vignes complantées à concurrence de 75 o/o au plus en cépages prohibés donneront lieu au paiement d'une indemnité de 1.200 francs par hectare.

Le nouveau décret apporte donc, au régime précédent, de profondes modifications et il ne faut, dès lors, pas s'étonner si les viticulteurs se trouvent de plus en plus embarrassés ainsi qu'en témoigne, entre autre choses, la lettre suivante :

Mon cher Directeur,

Le numéro du 22 mai du *Progrès Agricole* m'est parvenu, il y a quelques instants; je l'ai, comme toujours, aussitôt dévoré. Mais veux-tu permettre à un de tes vieux lecteurs, dont tu as même bien voulu quelquefois insérer la prose, de te communiquer quelques réflexions ?

Le titre de ton article de tête, celui du Docteur Rouvière, avait de suite attiré mon attention et provoqué une curiosité bienveillante : « Améliorations à apporter au Statut Viticole, etc... »

Loin de moi la pensée de critiquer le but que poursuit l'auteur, qui jouit de toute ma respectueuse considération. Mais vraiment, croit-il humainement possible de compliquer encore le fatras actuel des lois qui régissent cette matière.

A moins de doter chaque hameau d'un fonctionnaire du Contrôle Viticole, ce qui, après tout serait peut-être intéressant pour résorber le chômage... et les disponibilités de la Caisse des Alcools.

Il est vrai que le Docteur Rouvière semble considérer que « la distillation obligatoire des marcs et des lies qui doit préalablement éliminer les vins défectueux, supprimer les piquettes, le mouillage et le sucrage clandestin » est votée... acceptée... et appliquée... à tous !

Malheureusement, il y a loin de la coupe aux lèvres ! J'ai moi aussi assisté au Congrès d'Alger, suivi ses travaux et enregistré de touchantes unanimités. Mais... est-ce l'âge, je reste sceptique et disciple de Saint-Thomas.

« Solidarité automatique » ? J'ai beaucoup d'admiration pour le Président de la Commission des Boissons, sa connaissance réelle de toutes les questions viticoles, sa foi, son dynamisme extraordinaire ; mais que peuvent toutes ces qualités en présence d'un Statut Viticole qui repose sur une base fausse, parce que démagogique, et qui ne vise surtout « qu'à faire payer les riches » (ce qui d'ailleurs n'est pas mon cas).

« Contingentement des rhums ». Oui, mais dans des pays coloniaux, où le tempérament des producteurs est depuis longtemps rompu à une discipline pour laquelle nos vignerons français ne me paraissent pas de sitôt prêts à se soumettre !

Et je me demande aussi comment soumettre à des règles identiques l'alcool de betteraves, produit industriel, matériau chimique en quelque sorte, avec le vin, produit du cépage, du sol, du climat, sans compter le terroir, l'art et les soins du vigneron, par conséquent produit organique, vivant, et d'une variété infinie !

Dans ton même numéro, notre camarade Mahoux nous montre les inconvénients d'un nouveau mode de répartition des produits dans les Caves Coopératives et ses incidences sur la déclaration de récolte, le blocage, la distillation obligatoire, les marques extérieures de respect envers le Statut Viticole...

Plus loin, Pierre Larue, à qui nous pardonnons d'ailleurs bien volontiers de nous avoir quelque peu « charriés » dans sa récente relation de voyage, nous donne un petit aperçu du fonctionnement de la Caisse des Calamités agricoles...

Alors, en refermant ton journal, en cette belle soirée d'une belle journée d'Afrique, je viens de me poser une devinette. Laisse-moi supposer qu'un de tes défunts anciens lecteurs, décédé avant-guerre, vienne à ressusciter : il retrouve le même beau soleil, le ciel bleu, le gazouillis des oiseaux, le murmure du ruisseau, la splendeur des pampres verts : le facteur vient de passer, il déchire avec la même joie qu'autrefois la bande du *Progrès Agricole*. Il lit, il essaye de comprendre... Interdiction de plantations, vins de pays, vins de coupage, chiffres repères, cadre au statut, distillation obligatoire, blocage, alcool vinique, cadence d'échelonnement, financement ! Pauvres de nous !

Parions deux sous tous les deux que notre ancien réclame aussitôt l'utilisation de son coupon de retour !

Bien cordialement à toi,

A. Dutruel.

25 mai 1938.

A cette lettre pleine de bon sens, il n'y a rien à ajouter, elle reflète parfaitement l'état d'âme de nos producteurs submergés par le flot montant des textes.

Aussi, l'exposé des motifs du décret du 31 mai s'efforce d'en démontrer l'impérieuse nécessité :

« Comme toute œuvre humaine, un statut semblable est sans cesse perfectible. Depuis 1931, des amendements lui ont été apportés, notamment par les lois des 8 juil et 1933 et 24 décembre 1934 et par le décret du 30 juillet 1935. Depuis lors, de nouvelles retouches sont apparues nécessaires. Elles ont été étudiées et suggérées par les groupements viticoles métropolitains et algériens réunis récemment en congrès, puis confirmées et mises au point par la commission interministérielle de la viticulture.

« Elles tendent, tout à la fois, à élargir la base d'application du statut, de façon à augmenter les moyens d'assainissement et, par là, à assurer en toutes circonstances, la sécurité du marché ; à empêcher des fraudes ou dissimulations susceptibles de compromettre l'égalité de traitement entre les viticulteurs ; à renforcer la politique de qualité du vin par des mesures propres à hâter la disparition de certains cépages et encourager des méthodes rationnelles de vinification ; à faciliter l'action et le contrôle du service chargé de l'application et, enfin, à mettre le statut en harmonie avec des réglementations voisines concernant, notamment, le contrôle des appellations d'origine ».

Dès la prochaine récolte, nous pourrons constater sans aucun doute les effets de la nouvelle réglementation, qui s'avèrera très probablement encore insuffisante et qui sera à nouveau revisée...

Armons-nous donc dès maintenant de toute notre philosophie, car n'oublions pas que l'homme n'arrive à la vérité que par toute une suite d'erreurs successives.

P. Degrully.

LA CULTURE DU NOYER DANS L'ISÈRE[1]

ORGANISATION DE LA VENTE DES NOIX

Les noix sont vendues par les producteurs soit aux négociants de la région, soit à la Coopérative de Tullins.

En effet, une grande partie des producteurs de noix sont groupés en syndicats communaux, lesquels ont constitué une Fédération qui possède une annexe, la Coopérative de vente de noix de Tullins.

Les noix des producteurs sont groupées par le syndicat communal, expédiées à la Coopérative. Là, elles sont pesées devant un délégué du syndicat et l'un des membres du Conseil d'administration : elles passent ensuite sur un tablier sans fin où des ouvriers enlèvent à la main les noix cassées, tachées ou mal conformées.

La marchandise est ensuite lavée rapidement par un liquide légèrement acidulé et dont la recette est le résultat de longues recherches.

(1) Voir page 546.

Les noix sont ensuite mises sur des clayettes métalliques disposées sur des wagonnets qui se déplacent lentement dans un tunnel où circule de l'air chaud produit par une chaudière de 100 mètres carrés de surface de chauffe : 400 sacs de noix peuvent ainsi être séchés journellement.

Les fruits sont ensuite triés par grosseur, grâce à des tamis rotatifs susceptibles de travailler 500 sacs par jour, et les fruits de première grosseur sont encore examinés sur tapis roulant avant d'être mis en sacs.

Les noix sont standardisées conformément au code établi par le Comité national permanent de l'exportation des fruits et primeurs, dont le secrétariat est à la Bourse de Commerce de Strasbourg.

La coopérative vend :

Des noix fraîches expédiées en petits sacs de 0 m. 75 sur 0 m. 25, appelés ballotins, et vendus en Angleterre à la pièce et non au poids.

Des noix sèches vendues avec marque d'origine, en sacs plombés de 25 à 50 kilos.

Les noix sont calibrées de 28 à 30 mm.

De 30 à 32 mm.

Et de 32 mm. et plus.

Des cerneaux vendus en caisses de bois blancs contenant 25 kg. de cerneaux.

L'usine en question a été construite en 1921 par un Américain, M. A.-L. Causse, d'après les usines américaines de Californie, et elle fut achetée, en 1929 par les producteurs réunis en coopérative.

Beaucoup de détracteurs : commerçants, certains producteurs, quelques personnes officielles même, étaient persuadés qu'une coopérative ne travaillant qu'un mois par an n'était pas viable.

Grâce à des personnes actives et dévouées : M. J. Durand, Président ; M. Garavel, producteur, maire de Morette ; M. J. Caillat, de Nerpol ; M. Chatain, maire de Saint-Lattier : Bourg, Directeur de l'usine, la coopérative prit un essor chaque jour grandissant.

Des syndicats de producteurs de noix sont créés dans toutes les communes ; une publicité savante est organisée dans les expositions de Grenoble, Lyon, Paris et à l'étranger, par des présentations d'échantillons, des tracts, des conférences et surtout par la qualité impeccable des produits expédiés, qui fut reconnue par de nombreux négociants allemands.

Le marché américain, qui constituait jusqu'à ces dernières années le débouché de la noix de Grenoble, s'est refermé de plus en plus, et la Coopérative a su trouver de nouveaux marchés dans les pays non producteurs de noix et principalement dans les pays du Nord, qui demandent des aliments à base de corps gras : Danemark, Norvège, Hollande, Belgique, Allemagne, Angleterre, La Suisse, l'Autriche, la Tchécoslovaquie deviennent également des acheteurs intéressants.

La Coopérative de Tullins ne néglige pas le marché intérieur et déve-

loppe la vente des noix sèches en filets et des cerneaux en sachets parcheminés qui obtinrent un légitime succès à la dernière foire de Lyon et au Concours agricole de Paris en mars dernier.

La Coopérative de Tullins s'est constituée au capital initial de 200.000 francs.

Elle a emprunté 400.000 francs à long terme au Crédit Agricole et, actuellement, elle est propriétaire d'une usine évaluée à plus d'un million.

Les opérations de la récolte 1932 ont porté sur :

202.000 kilos nets de cerneaux,
75.000 kilos de noix fraîches,
625.000 kilos de noix sèches.

Le prix moyen à la production a été de :

800 fr. pour les cerneaux,
300 fr. pour les petites noix de 27 mm.
425 fr. pour les noix normales de 28 mm. et au-dessus.

Des ristournes seront accordés en fin de campagne.

La Coopérative de Tullins, en collaboration avec le Service de la défense des végétaux et la direction des Services agricoles, entreprend des essais de traitements des arbres et vulgarise les bonnes méthodes de culture. Les producteurs de noix du Sud-Ouest, et notamment, ceux de Branceilles et de Gramat (Corrèze), viennent de décider la création d'une coopérative semblable à celle de Tullins.

L'AVENIR DE LA NOYERAIE

La culture intensive du noyer faite depuis de nombreuses années, a certainement contribué à épuiser le sol de la vallée, à l'intoxiquer, et à favoriser la multiplication des ennemis de l'arbre.

Nous estimons qu'il importe, pour sauver la noyeraie :

1° D'éclaircir la noyeraie en supprimant les arbres en surnombre ou malades ;

2° De supprimer les cultures sous les arbres ;

3° D'élaguer sérieusement les grosses branches des arbres languissants ;

4° D'aérer et fertiliser le sous-sol au moyen des explosifs agricoles, qui permettent de fissurer, dans tous les sens, la terre jusqu'à 2 mètres de profondeur ;

5° De traiter les noyers en hiver avec la solution de sulfate de fer, ou mieux, la solution cupro-anthracénique, et, si possible, avec la bouillie bordelaise en été ;

6° De remplacer les noyers mourants par des pommiers ;

7° De déplacer la noyeraie en procédant à de nouvelles plantations dans tout le Graisivaudan, depuis Pontcharra jusqu'à Grenoble, et dans les Chambarrands ;

8° De développer l'esprit coopératif encore dans l'enfance.

H. Roy,
Directeur des Services Agricoles de l'Isère.

VIGNE ET APPORTS CALCIQUES [1]

De nombreuses vignes du Midi de la France sont établies sur des sols dénués de calcaire. En quelle manière l'alimentation Ca Mg N P K d'une telle vigne recevant une bonne fumure NPK peut-elle être modifiée quand on ajoute à cette fumure une substance calcique, telle que chaux, chaux-magnésie, plâtre ? C'est ce que nous avons voulu mesurer par le diagnostic foliaire en prenant comme sujet d'étude trois parcelles de notre vigne d'expérience de Grammont (*C. R. Ac. Agr.*, 18 mars 1936), pendant les trois années 1926, 1927, 1928, les rendements comparatifs étant suivis de 1921 à 1928, sauf en 1922 (grêle) et en 1926 (sécheresse).

Le sol et le sous-sol immédiat de cette vigne ne donnent aucune trace d'effervescence sous l'action d'un acide fort : ils ne sont cependant pas acides. La feuille de la parcelle témoin, qui n'a rien reçu pendant sept ans, nous montrera qu'ils ne sont pas non plus dépourvus de chaux.

Nos analyses (chaux, magnésie, azote, acide phosphorique, potasse) ont porté sur l'ensemble des deux feuilles prélevées mensuellement de mai à septembre à la base de rameaux fructifères appartenant à des souches entourées de souches de même fumure.

Nous prendrons comme termes de référence deux parcelles déjà étudiées dans notre précédente note :

1° Le N° **4** (témoin), qui de 1921 à 1928 n'a reçu aucun engrais ;

2° Le N° **6**, qui de 1921 à 1927 a reçu la fumure complète B, dont la composition a déjà été indiquée.

Nous y ajouterons :

3° Le N° **9**, ayant reçu annuellement par hectare, de 1921 à 1927, la fumure B + 800 kgr. de chaux, rien en 1928 ;

4° Le N° **11**, ayant reçu annuellement par hectare, de 1921 à 1927 la fumure B + 800 kgr. de chaux-magnésie ou dolomie calcinée et éteinte, rien en 1928 ;

5° Le N° **10**, ayant reçu annuellement par hectare, de 1921 à 1927, la fumure B + 800 kgr. de plâtre, rien en 1928.

Les substances calciques étaient mélangées à la fumure B et distribuées avec elles en cuvettes au pied des souches.

Les diagnostics foliaires et les rendements de 1926 et 1927 correspondent donc à des vignes où l'accumulation annuelle de la même fumure s'est poursuivie pendant 6 et 7 années ; tandis que les diagnostics foliaires et les rendements de 1928 ne peuvent être modifiés que par un effet rémanent des fumures précédentes accumulées de 1921 à 1927.

Les rendements en raisins des parcelles en question se trouvent compris dans le graphique XVIII de la note précédente. Un simple regard sur ce graphique fait ressortir que chaque année l'adjonction de l'engrais calcique a diminué le rendement de la fumure B. Voici d'ailleurs les chiffres :

(1) *Académie d'Agriculture de France*, 18 mars et 22 avril 1936.

Rendement raisin de 100 souches. Kilogrammes

Parcelles	1921	1923	1924	1925	1927	1928
4. Temoin.....	369	308	481	339	285	286
6. Fumure B.....	473	331	611	415	239	282
9. B + CaO.....	427	300	508	315	239	254
11. B + CaO + MgO...	446	269	350	178	200	184
10. B + plâtre.....	427	308	442	192	228	185

I. — *Influence des apports calciques sur l'absorption de la chaux et de la magnésie*

A) *Chaux.*

1° Si, sans se préoccuper de la forme des diagrammes d'absorption de la chaux par les feuilles étudiées (Graphique XXI), l'on fait état seulement de leur situation sur l'échelle graduée, ces situations apparaissent dans la même année, comme pareilles. En d'autres termes : *Dans une même année, par comparaison avec le témoin, l'on n'observe pas dans la feuille d'enrichissement marqué et constant de chaux résultant soit de la fumure B, soit du fait de l'addition d'un produit calcique à la fumure B.*

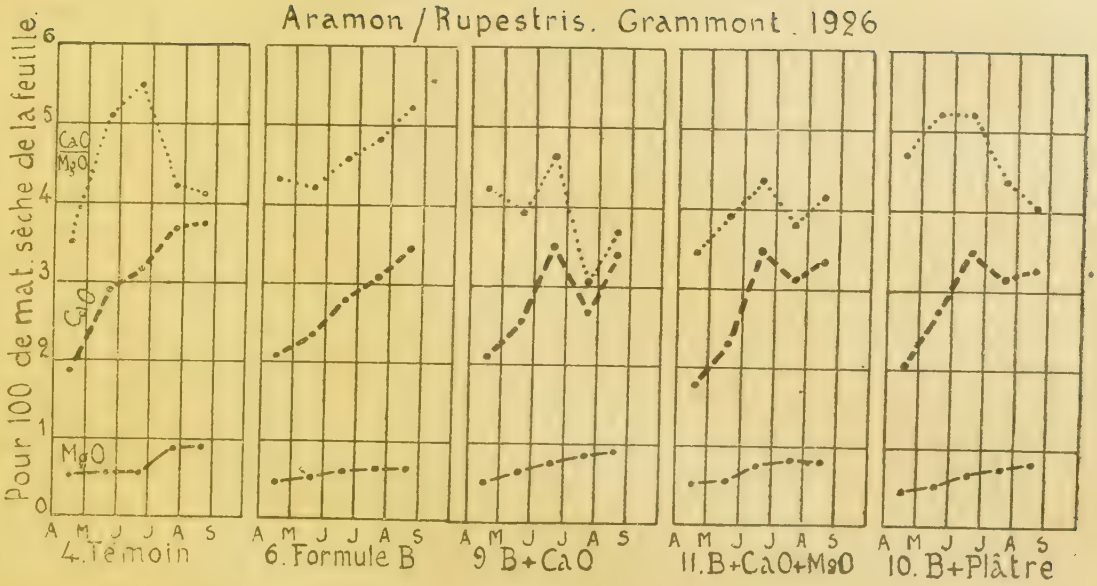
2° Si maintenant nous portons notre attention sur la forme des diagrammes des parcelles à engrais calcique, nous sommes frappés par le fait que le diagramme normalement ascendant de la chaux fait en 1926 et 1927 une chute notable de mi-juin à mi-juillet, pour reprendre ensuite son ascension ; alors que le témoin et la parcelle B de 1926 n'éprouvent point de régression et qu'en 1927 ces deux termes de comparaison n'éprouvent qu'une faible atténuation de leur vitesse de croissance. Ce second fait, à savoir que les diagrammes du témoin et de la parcelle B portent une indication de même sens, nous autorise à rapporter la cause de ce point singulier de mi-juin, à l'influence des conditions atmosphériques ; tandis que le premier fait, point singulier beaucoup plus saillant dans les cas d'apports calciques, nous amène à dire que *l'adjonction d'une substance calcique à la fumure B a rendu la vigne beaucoup plus sensible à une perturbation d'origine atmosphérique portant sur l'absorption de la chaux par la feuille.* Ce point singulier n'existe pas en 1928, soit que l'année 1928 n'ait pas fait jouer une influence météorologique de même sorte, soit que la cessation d'apports calciques récents ait annulé la sensibilité observée en 1926 et 1927.

Ce groupe de conclusion est lié à l'observation cinématique de l'alimentation : il ne peut être valablement puisé que sur la plante en place culturale ; il peut susciter des recherches de relations de cause à effet, soit pour expliquer la perturbation, soit pour définir ses répercussions sur le rendement.

GRAMMONT. ARAMON sur RUPESTRIS

(*Voir graphique XXI* a) (*Voir graphique XXI* b) (*Voir graphique XXI* c)

	CaO	MgO	$\frac{CaO}{MgO}$		CaO	MgO	$\frac{CaO}{MgO}$		CaO	MgO	$\frac{CaO}{MgO}$
Témoin											
1926				1927				1928			
16 avril ..	1.86	0.53	3 51	14 mai.....	2.68	0.55	4.87	9 mai	1.72	0.50	3.44
18 mai	2.90	0 57	5.09	16 juin	3.22	0.72	4.47	13 juin	2.08	0 45	4.62
18 juin	3.13	0 57	5.49	15 juillet ...	3.21	0 76	4 22	12 juillet ...	2.73	0 55	4.96
19 juillet ..	3.69	0.87	4 24	16 août.....	3.50	0.79	4.43	10 août.....	3.38	0.73	4.63
18 août.....	3.73	0 90	4.14	15 sept.....	3.87	0.85	4.55				
Fumure B											
1926				1927				1928			
16 avril	2 08	0 48	4.33	14 mai	2.91	0.47	6.19	9 mai	1.98	0.41	4.83
18 mai	2.36	0 56	4 21	16 juin	3.47	0,57	6.09	13 juin	2.07	0.55	3 96
18 juin	2.80	0 61	4.59	15 juillet ..	3·31	0.62	5.34	12 juillet ...	2.77	0.63	4 40
19 juillet....	3 08	0 64	4 81	16 août. ..	3.59	0.72	4.99	10 août ...	3.12	0.58	5.38
18 août.....	3.44	0.66	5 21	15 sept.....	4.30	0.74	5.81				
B + CaO											
1926				1927				1928			
16 avril	2.11	0.50	4.22	14 mai	2.11	0.54	3.91	9 mai	1.94	0.50	3.88
18 mai	2 57	0 65	3.95	16 juin	3 80	0 70	5.43	13 juin	2.31	0,51	4.53
18 juin	3.52	0 76	4.63	15 juillet...	3 22	0.57	5.65	12 juillet....	2.99	0 65	4.60
19 juillet....	2.66	0 87	3.06	16 août.....	3.73	0.77	4.84	10 août.....	3.13	0.72	4.35
18 août.....	3 10	0.92	3.70	15 sept.....	4.29	0.84	5.11				
B + CaO + MgO											
1926				1927				1928			
16 avril	1 79	0 52	3.44	14 mai	2.66	0.61	4 36	9 mai	1.79	0.59	3.03
18 mai	2 32	0 59	3.93	16 juin	3.16	0.74	4 27	13 juin	1.98	0 61	3.25
18 juin . ..	3.47	0.79	4.39	15 juillet ...	3 14	0.72	4 32	12 juillet ...	2 82	0.78	3.62
19 juillet...	3.12	0 82	3.80	16 août. ..	3.27	0.82	3.99	10 août.....	3.41	0.85	4.01
18 août.....	3 35	0 80	4.19	15 sept.....	4.13	1 10	3 75				
B + Plâtre											
1926				1927				1928			
16 avril	2 07	0.44	4 70	14 mai	2.97	0.49	6.06	9 mai	2.00	0.48	4.17
18 mai	2 76	0 53	5 21	16 juin	3.82	0.60	6.37	13 juin	2.17	0 44	4.93
18 juin	3 19	0 67	5.21	15 juillet ...	3 19	0.60	5 32	12 juillet ..	2 67	0 58	4.60
19 juillet....	3.16	0 72	4 39	16 août.....	3.60	0 72	5 00	10 août.....	3 05	0 70	4.36
18 août . ..	3 28	0 81	4.05	15 sept.....	4.06	0.86	4 72				



Graphique XXI *a*

PETITES ANNONCES ECONOMIQUES

AGRICULTEURS,

Faites produire vos terrains 10.000 francs à l'hectare, par la culture de la

LAVANDE

réussissant en tous terrains et pays.
Plantations favorables à partir de novembre
Ecoulement assuré de la production.
Excellentes références dans tous les départements.
Demandez nos notices et références qui vous seront envoyées franco, en écrivant à la **LAVANDE F GAILLARD**, 40, rue de la Darse, MARSEILLE.
Télé. : Dragon 01-50 — Maison fondée en 1880.
Nous fournissons des plants à prix réduit. Retenez vos commandes dès maintenant.

Cette plante ne craint pas les gelées.

1080. — **A vendre :** Presse à fourrage et à paille » ACCIA » avec moteur, état neuf. Prix intéressant. S'adresser *Progrès*.

Vends Moto-presse continue PERA n° 4, a servi une saison. Etat neuf. *Progrès* n° 1081.

Pour vos dents

SOCIÉTÉ ARTISTIC DENTAIRE DE PARIS

6, rue Barralerie - MONTPELLIER
Téléphone : 53-57

Tous nos travaux sont garantis dix ans

Prix modéré - Assurances Sociales

RÉPARATION DE DENTIERS EN 3 HEURES.

Pour bien vinifier, employez les

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires

G.-CESAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

-: Notice explicative gratuite :-

LE CONSERVATEUR DES RAISINS

50 GRAMMES KUIVRAK

paralysent le mildiou avec les bouillies au carbonate.

A la moindre humidité il se forme l'**Eau céleste** ; les vignes deviennent bleues, la goutte de cuivre étant en permanence sur feuilles et raisins.

En ajoutant à cette **bouillie au KUIVRAK 300 grammes de SULFATE DE FER,** il n'est pas possible que **Cochylis Eudémis. Chlorose** résistent et, cela sans danger, même à la veille des vendanges.

Lire notre circulaire encartée dans le *Progrès* du 27 mars 1938

PRODUITS VINÉA 31, Allées Paul-Riquet, BEZIERS
Téléphone : 4-62

POUR VOS SULFATAGES

Utilisez les nouveaux Pulvérisateurs et Pompes

LACHAZETTE - CAMMAL

Constructeur

5, Rue de la République — NIMES (Gard)

La supériorité de nos fabrications est reconnue par tous les usagers

De Laval

présente à la

FOIRE de BÉZIERS

du 16 au 26 Juin

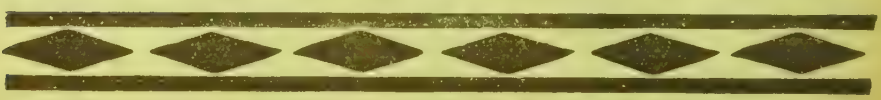
ses

CLARIFICATEURS CENTRIFUGES
à vin, Pompes à lies, etc...

Ne manquez pas de visiter cette exposition et demandez la brochure gratuite consacrée à la clarification centrifuge.

Société ALFA-LAVAL

10, Rue Charles-V — PARIS-IV^{e}



MÉCANIQUE AGRICOLE & VITICOLE

Maison fondée en 1874

DIPLOME DE MÉDAILLE D'OR CONCOURS AGRICOLE DE CASTELNAUDARY 1906

BEZOMBES Auguste

MÉCANICIEN

2 et 4, Route de Mirepoix -- CASTELNAUDARY

Magasins : 31. Rue Barbès. — Ouverts jours de Foire et Marches

Chèq. Postaux TOULOUSE nº 26955 - Reg. Com. CASTELNAUDARY nº 2485 - Téléphone 3-25

Vente - Echanges — Locations — Réparations
Pièces détachées pour tout instrument de ferme
Agence Régionale :
Manufacture Centrale de Machines Agricoles « C. PUZENAT »
Ses nouvelles Faucheuses, Lieuses, Râteaux
En tête du Progrès !
Machines de récolte « FAHR » de grande classe
Semoirs en ligne GOUGIS, RUD-SACK, etc...
Charrues, Cultivateurs, Décavaillonneurs, divers
Tracteurs, Moteurs, Pompes et Moto-Pompes JAPY
Trieurs CLERT, Concasseurs REIXIT
Tarares-ensacheurs POUPLARD — Fouloirs et Pressoirs, etc...
Labours par tracteur — Ficelle pour Lieuses 1er choix
Essences, huiles et graisses pour autos et machines agricoles

FOIRE
DE
BÉZIERS

16-26 JUIN

Salon de la Machine

Vinicole - Viticole

TABLEAU DES ST

ARIEGE

Ax-les-Thermes.

Passez l'été à AX-LES-THERMES.

Alt. 720 m. Route des Pyrénées. Ligne directe Paris-Barcelone. 80 sources sulfureuses radioactives (22° à 78°). Incomparables pour traitement rhumatismes, voies respiratoires, nez, gorge, oreilles. Casino, 5 tennis. Cinéma. Dancing, Pêche, Chasse, Centre d'excursions (Font-Romeu, Andorre, Puymorens, etc.). Hôtels confortables. Pensions de familles. Villas Saison 1er juin-15 octobre. Renseign. Syndicat d'initiative.

« Oasis de verdure et de fraîcheur »

LE CASINO DU PARC

EST OUVERT

Tous les jours, concert vocal et instrumental. Le maestro Dutrey et son orchestre. Les célèbres danseurs Maddy and Teddy. Attractions, galas, cotillons. Ciné, boule, baccara. Chemin de fer. Etablissement thermal. Nombreux hôtels.

Audinac-les-Bains. (4 k. St-Girons)

HOTEL THERMAL. Cure combinée Wittel-Vichy. Voies urinaires, hépatiques diabète. Prix modérés cuisine soignée. Téléphone 1.

Aulus-les-Bains. (Altitude 800 m.)

LE GRAND HOTEL. Tél. 3. G. Calvet propr. Tous couforts. Cuisine soignée. Régimes. Gd parc. Tennis et garage grat.

HOTEL DU MIDI. Tél. 2. G. Calvet. propr. L'hôtel des familles. Tous conf. Cuisine de vieille renommée. Gd parc. Tennis. Garage grat. Arrangement pour séjour.

LE CASINO DU PARC EST OUVERT

Tous les jours Concert vocal et instrumental. — Ciné. Attractions. Cotillons. — Boule. Gros maximum. Baccara. — Verdure. fraîcheur. — Etablissement Thermal. — Nombreux hôtels.

Quérigut. (1.150 m. d'altitude)

HOTEL DU DONEZAN. Passez vos vacances Pyrénées ariégoises. Conf. eau cour. Cure d'air, repos. Arrangement famille séjour estival. Juin, septembre, depuis 30 francs.

Saurat. (Altitude 700 m.)

Prat-Communal 900. Cure d'air et de repos. Excursions. Hôtels, maisons à louer. Séjour agréable. Ecrire Syndicat d'initiative.

Ussat-les-Bains

GRAND HOTEL DU PARC ET DES BAINS Sit. mag. d. grand parc. Même adminis. que établ. thermaux. T. confort Rep. s. comm. Cuis. t. soig. Terr. Gar. Dir. Mme Parigot. Téléph. 4. Appartements meublés.

Hte GARONNE

Barbazan.

CURE DE DÉSINTOXICATION

Intestin — Foie — Obésité

La Station la moins chère des Pyrénées.

Muret.

HOTEL LES AILES

Sur grande route des Pyrénées. Un arrêt vous fera apprécier son accueil familial, son sélect restaurant, son confort moderne. Terrasse s. Garonne T. 58. A Aulus, Hôt. Georges, même direction.

Ganties-les-Bains.

Maladies nerveuses Maladies des femmes. Affections de l'estomac. Reins, Sciatiques, Phlébites. Autobus quotidien St-Gaudens-Ganties (2 aller et retour).

AVEYRON

Andabre. Alt. 487 m.

Estomac, foie, reins, tension artérielle « Colibacilose ». Ses eaux merveilleuses.

Cure d'air de repos GRAND HOTEL RESTAURANT. — Garage. Pension complète et forfait. Téléphone Gissac n 1.

Autobus gares Ceilhes et Saint-Affrique.

Séverac-le-Château Alt. 800 m.

A BON COMPTE, bon air, bonne chère, bon gite.

Aux portes des gorges du Tarn. Cure d'air, pêche, chasse. Renseignements : Syndicat d'Initiative.

TIONS ESTIVALES

St-Georges-de-Luzençon.

HOTEL RASCALOU. Tout confort, garage, cuisine soignée. Prix modérés, arrangements pour séjour. Téléphone. 11. Pêche, chasse.

St-Rome-de-Cernon.

(Roquefort 7 km. — Pêche

HOTEL BOSCUS, chambres confort. eau cour., cuisine soig. truit , écrevis. arr. p. séj. et famille, garage auto loc. Tél. : 10.

Villefranche-de-Rouergue.

La perle du Rouergue, centre artistique, touristique et gastronomique. Rivières, forêts de chataigniers, altitude, air pur. Repos. Demander la documentation au Syndicat d'initiative de Villefranche-de-Rouergue, en joignant un timbre de 0.50.

Htes PYRÉNÉES

Capvern-les-Bains.

VILLA ROSA, près Thermes, Perctou-Pinguenet. propr. ; pens., régime, arrang. pour famille à partir 30 fr., conf., garage. Tél. 19 Même direct., villa moderne châlet, appartem. indépend., à part. de 50 fr. Jardin, garage.

Loures-Barous. - St-Bertrand-de-Comming

Climat idéal. Cure d'air. Excursions. Chasse. Pêche Hôtel tout confort Casino. A 1.200 m Société thermale de Barbazan. Désintoxication. Renseignement Syndicat Init Loures-Barousse (H.-P.).

Pierrefitte-Nestalas (Altit. 480 m..

HOTEL DE FRANCE.— Eau cour. ch et fr. Cuis. soig. Prix mod. Gar. grat. Même propr , Villa Margot, app. av. ou s cuis.

Lourdes.

HOTEL LE CARILLON, avenue Hélios. Castell. propriétaire. Bonne cuisine. Rec. ieux du Volant.

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Molitg-les-Bains (Alt. 500 m.)

AFFECTIONS DE LA PEAU

Eczémas. Psoriasis, etc.
Autobus gare Prades, 7 kilomètres.
S'adresser à la direction de l'établissement

LANDES

Hosségor.

SON LAC. SA FORET. SA PLAGE

Renseignements pour hôtel et séjours : Syndicat d'initiative, à Hosségor.

HOSSEGOR

L'Océan, le lac, la forêt, le plus beau golf· HOTEL DU LAC, DU PARC, DE LA PLAGE. Prix spéciaux en juillet. — Rens. 43, av. Wagram, Paris. Eto. 26-10.

SPORTING-HOSSEGOR

Nouvelle direction indépendante. — Tennis. Piscine. Fronton. — Entrée gratuite pour le dancing et les bars. — Boule Baccara. — Tous les soirs, de 21 h. 30 à l'aube, on danse à « La Belle Etoile ».

TARN

Millau.

TOURISTES qui allez visiter les Gorges du Tarn, n'oubliez pas de visiter, à Millau, l'Usine du GANT JONQUET, une des plus belle de France.

Sa mégisserie, sa tannerie, sa teinturerie, sa ganterie, une intéressante leçon de choses, mais aussi la plus curieuse de nos belles industries de luxe.

Lacaune-les-Bains (Altit. 850 m)

« REINE DES CÉVENNES ». Ses eaux, sa cure de grand air, ses circuits touristiques en font un séjour idéal. Toutes les distractions. Renseignements, secrétaire Chambre d'industrie thermale.

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816 par D. COQ

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

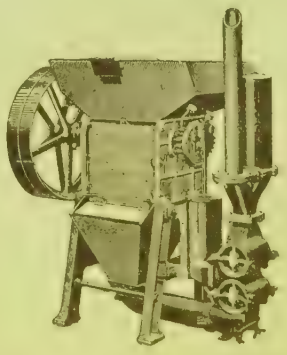
En 1900. — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

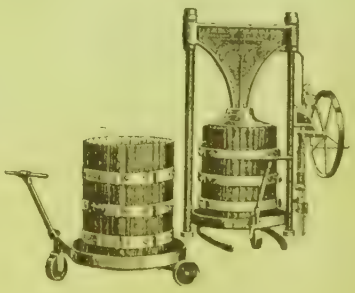
En 1902. — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

En 1904. — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

En 1909. — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

En 1924. — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.





Le matériel de vinification COQ reste à la tête du Progrès

Agence de BÉZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch

-: Société des Travaux Electriques du Languedoc :-

Fabrication STEL — 7, rue Monjardin - NIMES

Téléphone : 29-67

Fouloir-Pompe JADE à piston

Le plus grand débit pour la plus faible force motrice.

Convient pour tous cépages, même les plus durs

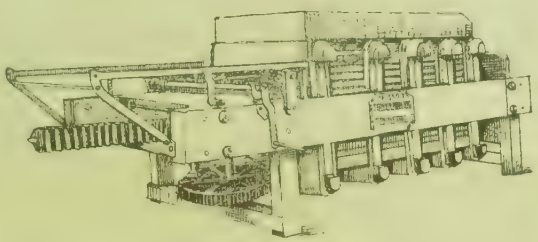
Nombreuses références

Adoptez le Pressoir Troyen P.N. (non hydraulique)

assurant un serrage

plus rationnel
plus puissant
plus rapide
plus pratique

que les mécanismes ordinaires à vis et écrou.



Force nécessaire infime : un seul homme, sans fatigue, pour les plus gros marcs

Enorme simplification des manœuvres de chargement, piochage et déchargement

Seul pressoir pouvant être actionné au moteur d'une façon simple et pratique

Seul pressoir ayant une cage tout bois. Aucune partie métallique, si petite soit-elle ne se trouve au contact du fruit ou du jus (**avantage considérable pour la bonne fabrication des vins blancs**)

Indispensable pour les vins fins. — Premières références dans le Chablisien

Fonderie et Ateliers de Mécanique de l'Armançon

à TONNERRE (Yonne)

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000 000.

SULFATEZ c/ MILDIOU avec JETS "FUSO"

SANS HELICES - BELLE DIFFUSION

1 trou	Lances à main.	5,25	
	Machines	5,50	
		3 trous	4 trous
Grand travail inf^r et ext^r ceps	Lances à main.	11,50	13,00
	Machines	11,75	13,25
Tamiseur spécial " Préjet "		**6,00**	

Franco-poste pour commandes au-dessus de 20 fr.

Indispensable dans tout équipement

C. remb^t, mand., chèq. ou virem. c/ c/ P. 24260 Paris

A. MORINEAU, Ing^r, 45 *bis*, r. du Sahel, Paris-12^e

Ets RUGGIERI, à MONTEUX (VAUCLUSE)

Représentant : **M. PAGÈS, à ROUJAN (Hérault)**

-: Défense contre la Grêle :-

Pour le choix des fusées paragrêles, il importe de faire confiance à une maison spécialisée dont l'expérience et la conscience vous mettront à l'abri de tout accident.

La fusée « LA FRANÇAISE » de RUGGIÉRI présente ce très gros avantage de ne pas nécessiter la manipulation d'un détonateur, les tireurs sont ainsi pratiquement à l'abri de tout accident.

D'autre part, l'action d'une fusée sur le nuage sera d'autant plus efficace que la puissance d'explosion est plus forte, et cela, à la hauteur du nuage.

Avec la fusée « LA FRANÇAISE », la détonation obtenue est excessivement violente grâce à l'utilisation de la cheddite, amorçée par un détonateur fixé sur la fusée.

Toutes les instructions pour le tir des fusées, la conservation, les précautions à prendre sont données par les ETABLISSEMENTS RUGGIERI.

Il faut surtout noter ici les résultats absolument probants obtenus avec ces appareils. Les lettres de référence sont à la disposition de tous ceux qui voudront en faire la demande,

En particulier se renseigner à :

Association départementale de Défense Paragrêle du Rhône, et de la Saône-et-Loire, (Plan du Colonel-Ruby).

Orthographe : S·o·u·f·r·a·l·o

Appellation : **SOUFRALO** **ROGER SIMONNOT**

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant

Graphique XXI *b*

(à suivre)

H. Lagatu et L. Maume.

QUESTIONS DIVERSES

Les combustibles étrangers nous ruinent.
Brûlons du bois français.

A l'occasion d'un arrêt du train de propagande des combustibles et carburants forestiers à Colmar, M. François Turpin, ingénieur depuis longtemps spécialisé dans l'emploi des combustibles forestiers, a fait une conférence dont nous croyons devoir publier ci-dessous les passages les plus importants, qui sont susceptibles d'intéresser tous nos lecteurs.

« Les inventeurs, les pouvoirs publics, les producteurs de bois se sont attachés, depuis quelques années, à revaloriser la forêt française en créant des débouchés nouveaux à ses bois de feu ».

« Un effort considérable a été tenté pour utiliser le bois cru et le charbon de bois dans la traction automobile par gazogène. Le succès de cette entreprise s'affirme chaque jour davantage. Non seulement elle contribuera puissamment à relever notre coefficient de sécurité défensive en remplaçant partiellement les carburants liquides importés par les carburants français, mais elle redonnera, par ailleurs, à une richesse nationale une valeur perdue depuis longtemps ».

« Des esprits avisés ont reconnu qu'un autre débouché, peut-être plus important, pouvait s'ouvrir aux bois de feu, non plus comme carburants, mais comme combustibles, et plus particulièrement comme combustibles domestiques. Si on évalue, en effet, à une centaine de mille le nombre de camions pouvant être équipés avec des gazogènes, il ressort que notre pays compte quarante millions d'habitants qui se chauffent et qui mangent ».

« Mettre à la disposition de ces consommateurs éventuels des appareils de chauffage et de cuisine scientifiquement établis, alimentés par les combustibles forestiers, n'était-ce pas courir la chance d'élargir singulièrement le marché du bois tout en faisant bénéficier l'usager d'appréciables économies ? Ne serait-ce pas, en cas de conflit international, éviter aux populations civiles ce qu'elles ont connu de 1914 à 1918, je veux dire une disette, parfois totale, des combustibles nécessaires à leur chauffage et à la cuisson des aliments ? Ne serait-ce pas, en temps de paix, freiner l'exportation de nos capitaux, consécutive à l'entrée en France de millions de tonnes de combustibles par an, et de telles estimations n'ont rien d'exagéré puisque, pendant le seul mois de janvier 1938 et sans avoir recours aux statistiques douanières des combustibles liquides, quatre cent millions de francs ont franchi nos frontières pour payer les charbons importés ? Ne serait-ce pas, enfin, offrir un champ d'action aux chômeurs de bonne volonté, et cela pour le plus grand bien des finances publiques allégées du fardeau des indemnités, pour notre plus grand bien personnel puisque, somme toute, c'est nous qui les payons ».

M. Turpin étudie particulièrement l'important problème du chauffage central et du service d'eau au bois ou au charbon de bois. Il énumère d'abord les causes qui ont empêché le chauffage central au bois de prendre de l'extension :

« Le bilan thermique des chaudières à bois était des plus médiocres. En d'autres termes, une disproportion flagrante existait entre le poids de combustible brûlé et la quantité de chaleur effectivement utilisée pour le chauffage des locaux. Cette disproportion tenait, d'une part, à ce que le bois flambant laissait partir les gaz de fumée à une température très élevée dans les conduits ; d'autre part, à ce que ces fumées contenaient une importante quantité d'imbrûlés. Cette double déperdition ne permettait pas au rendement de ces chaudières de dépasser 25 à 30 pour 100 ».

« La seconde raison qui contribua à jeter le discrédit sur le chauffage au bois tient à la nature même des imbrûlés que je viens de signaler. Il s'agit des produits de la dessiccation et de la distillation du bois et, parmi eux, des goudrons, de l'acide acétique et de l'eau ».

« Le passage permanent de ces pyroligneux dans les conduits de fumée présentait de graves inconvénients. En se condensant sur leurs parois, les goudrons formaient un dépôt abondant qui obstruait rapidement les conduits et qui, durci à la longue, résistait au hérisson du ramoneur. L'usager recourait alors à un moyen énergique qu'il regrettait bientôt d'avoir employé. Il poussait le foyer afin de réchauffer, de vaporiser à nouveau les dépôts qui devaient, dans son esprit, s'évacuer à l'air libre sous l'effet du tirage. Malheureusement, les goudrons, qui constituent un combustible très réactif, s'enflammaient souvent, provoquaient des feux de cheminée, parfois même l'éclatement des conduits. Dans ce dernier cas, les dégâts pouvaient être considérables ».

« La présence de l'eau dans les gaz de fumée présentait un autre inconvénient. Condensée, elle aussi, sur la paroi des conduits déjà enduits de goudron, elle s'infiltrait par les joints de maçonnerie pour détériorer, à l'intérieur des appartements, les plâtres et les tapisseries, ou pour apparaître à l'extérieur sous forme de tachés brunes étalées sur les murs et d'un effet désastreux à l'œil. Enfin, quand il s'agissait d'installations importantes, un véritable ruissellement d'eau, à la base des cheminées, obligeait à des travaux onéreux. Dans tous les cas, une humidité persistante nuisait à l'hygiène des habitations ».

« En ce qui concerne l'acide acétique, les dommages qu'il causait étaient d'un autre ordre, mais tout aussi regrettables. Quand il se condensait dans les conduits de fumée, il s'alliait à l'eau et aux goudrons pour aggraver les inconvénients que vous connaissez. Quand il parvenait au faîte de la cheminée, il se condensait à l'air libre en fines gouttelettes corrosives qui attaquaient et détérioraient les toitures et les gouttières en zinc ».

M. Turpin s'empresse d'ajouter que tous ces inconvénients ont disparu dans les nouvelles chaudières scientifiquement établies :

« Une de ces chaudières fonctionne depuis treize mois. Chaque mois, les conduits de fumée sont visités. Aucune trace de dépôt n'y a été relevée. La consommation est de 40 kgr. de bois par 24 heures, en deux chargements seulement. Cette consommation assure le chauffage par radiateurs à eau chaude de six pièces de 50 m³ chacune ».

« Ces locaux étaient autrefois chauffés à l'anthracite. Au cours actuels des anthracites moyens, la dépense quotidienne serait de quatorze francs. La dépense en bois est seulement de cinq francs. L'économie réalisée est donc de 70 pour 100 ».

« Dans cette chaudière, le bois subit trois traitements. Dans la partie supérieure de la trémie, il est séché ; dans la partie médiane, il distille ; dans la partie inférieure, il est carbonisé, et c'est sous forme de charbon de bois qu'il est brûlé sur la grille. L'air atmosphérique, d'abord réchauffé, entraîne les produits de la distillation du bois qui viennent se brûler sur la grille. La chaleur dégagée par la réaction exothermique du bois qui carbonise, s'ajoute à celle que fournit le charbon de bois en brûlant, ce qui permet d'atteindre un rendement thermique de l'ensemble inégalé jusqu'à ce jour. Ce rendement dépasse 85 pour 100 pour une chaudière fournissant l'eau à 75° ».

« Une chaudière à anthracite fournissant de l'eau à la même température n'a pas un rendement supérieur à 55 pour 100 ».

« Particularité intéressante : alors que l'acide acétique gazeux est décomposé en méthane et en acétylène, qui brûlent sur la grille, l'eau de séchage se transforme, dans une certaine mesure, en oxyde de carbone, également brûlé ».

« Des essais originaux et prolongés ont été entrepris avec ce type de chaudière. Les résultats, absolument concluants, montrent la répercussion considérable qu'auraient, sur l'économie nationale, de tels procédés de chauffage rationnel s'ils étaient appliqués. Pendant deux mois de marche continue, la chaudière a été alimentée avec des vieilles traverses de chemin de fer ».

« Tout le monde sait que les traverses de chemin de fer sont imprégnées de créosote, goudron végétal, et autres produits devant assurer leur conservation. Malgré la quantité importante de matières volatiles libérées par la distillation des traverses introduites dans la chaudière, la marche de celle-ci n'a pas été modifiée. Du fait de la combustion de ces matières volatiles, les conduits de fumée n'ont pas été encrassés. Bien mieux, grâce à la présence des produits d'imprégnation qui constituent un excellent combustible, le pouvoir calorifique du bois de traverse est sensiblement plus élevé que celui du bois de feu courant. Il en résulte, à chauffage égal, une moindre consommation ».

« De ce qui précède, il ressort que les cinq réseaux français pourraient utiliser, pour leurs innombrables besoins en eau chaude, les cinq millions de traverses qu'ils rebutent chaque année et dont ils se débarrassent actuellement au prix dérisoire de 20 francs la tonne. Or, une traverse qui pèse environ 55 kgr. et dégage 300.000 calories en moyenne, remplace 40 kgr. de houille. Les chemins de fer français pourraient donc éviter l'achat de 200.000 tonnes de charbon. Economie considérable, comme vous le voyez, qui aiderait à combler le déficit des réseaux ».

« Une autre série d'essais, non moins intéressants, vient de prendre fin. Ils intéressent les régions forestières productrices de résineux. Le pin maritime et le sapin étaient rarement employés dans les générateurs courants et cela pour deux raisons : on ne parvenait pas, d'une part, à modérer le feu qui gagnait trop rapidement toute la masse de combustible et les rechargements devaient être multipliés pour assurer le feu continu ; d'autre part, ces essences, très riches en résine et en goudron, encrassaient très rapidement les conduits de fumée et provoquaient, dans la majorité des cas, de violents feux de cheminée ».

« Des essais entrepris avec une chaudière appropriée démontrent que ces deux inconvénients ont disparu. Les résineux peuvent donc être

maintenant employés comme bois de feu bien que leur pouvoir calorifique soit inférieur à celui du chêne, par exemple. Ce résultat s'explique par le fait que les résines et goudrons constituent un appoint appréciable de combustible, lequel compense la déficience du pouvoir calorifique. La consommation en pin maritime, en effet, ne dépasse celle du chêne que de 15 pour 100 ».

« Les résultats obtenus avec les générateurs d'eau chaude alimentés par le charbon de bois ne sont pas moins concluants ».

« L'alimentation de ces générateurs est assurée par deux chargements en 24 heures. Aucune surveillance n'est nécessaire, le réglage étant assuré automatiquement. L'installation est des plus simples et ne comporte ni soufflerie ni pompe à eau. Dans une installation à anthracite existante, il suffit de débrancher la chaudière et de la remplacer par un générateur à charbon de bois. Le rendement thermique est remarquable. Il atteint 87 pour 100. Il tient, d'une part, à ce que l'oxyde de carbone est complètement brûlé ; d'autre part, à ce que les gaz de fumée s'échappent à une température ne dépassant pas 110°. A ce régime, le générateur fournit de l'eau à 75° ».

Quelques exemples vous montreront l'intérêt d'une telle utilisation du charbon de bois ».

« Une chaudière a été montée à la Maison forestière des matelots, dans le parc de Versailles. Branchée sur un réservoir d'eau de 300 litres, elle assure le service d'eau chaude d'un lavoir utilisé par quatre familles, celui de deux salles de douches et de quatre lavabos utilisés journellement par quinze conducteurs de camions. Le local où sont installés la chaudière et le lavoir est chauffé par la chaudière elle-même. La salle où sont installés les douches et les lavabos est chauffée par un radiateur alimenté par la dite chaudière. Depuis deux ans, et même en hiver, la chaudière, allumée chaque matin instantanément avec une feuille de journal, n'a jamais brûlé plus de six kilos de charbon de bois par jour ».

« Une société parisienne de combustible brûlait, dans une chaudière courante, 15 kilos d'anthracite par jour pour chauffer les douches de ses 25 ouvriers. En remplaçant ce générateur par une chaudière à charbon de bois et sans rien changer au reste de l'installation, le même service est assuré avec une dépense de six kilos de charbon de bois ».

« Une entreprise de nickelage et de chromage dépensait 24 francs en moyenne par jour, en électricité, pour le réchauffage de ses bains de chromage. L'emploi d'une chaudière à charbon de bois a réduit sa dépense à quatre francs ».

Ces exemples, Messieurs, sont d'un enseignement précieux. Ils nous montrent que, si la France ne possède pas de mines d'anthracite, sa forêt peut subvenir aux besoins de la population avec son charbon de bois, qui mérite qu'on l'appelle dorénavant l'anthracite français. Ils nous apprennent aussi que cette substitution permettrait aux producteurs forestiers, et du jour au lendemain, de revaloriser leurs taillis dans des conditions inespérées, comme vous allez en juger ».

« Prenons le cas d'un propriétaire forestier qui ne vend pas son taillis ou qui le vend mal, à raison de 2 à 3 francs le stère sur pied. Le prix de l'abatage est de 10 francs au stère, égal au prix de la carbonisation. Un stère de charbonnette carbonisée revient donc à 20 francs et, comme il faut 16 stères pour obtenir une tonne de charbon, celle-ci coû-

tera 320 francs au propriétaire. Ajoutons, pour ne rien oublier, 80 fr. de frais généraux, ce qui fait ressortir un prix de revient net de 400 francs pour une tonne de charbon de bois ».

« Or, cette tonne de charbon de bois, brûlée dans une chaudière appropriée, remplace 1.200 kilos d'anthracite moyen brûlés dans une chaudière courante. A 550 francs la tonne, les 1.200 kilos d'anthracite représentant 660 francs, l'économie réalisée par tonne de charbon de bois consumée sera de 260 francs. En d'autres termes, utiliser son propre charbon équivaut, pour le producteur, à une vente de sa charbonnette au taux de 16 francs le stère sur pied au lieu des 2 francs actuellement pratiqués ».

« Je voudrais enfin, Messieurs, ne pas laisser échapper l'occasion de vous montrer que tous les efforts, dans l'industrie et le commerce du bois, sont solidaires et que l'emploi généralisé du matériel au charbon de bois, dont je viens de vous décrire les avantages, aurait une répercussion aussi heureuse qu'inattendue sur l'économie forestière ».

« Vous connaissez la concurrence terrible menée par la chauffe au mazout des fours à pain contre le bois de boulange. Hygiéniquement, la chauffe au mazout est condamnée, mais, il faut bien l'avouer, les boulangers semblent se soucier assez peu de la santé de leurs contemporains. Pour eux, le prix de revient prime tout, et on peut être assuré qu'ils s'en tiendront aux procédés de cuisson les plus pratiques ou les moins chers ».

« Or, si la chauffe au mazout est plus commode que la chauffe aux cotterets, elle apparaît plus onéreuse si l'on fait entrer en ligne de compte les frais, fréquemment renouvelés, de réfection des fours dont la voûte se détériore rapidement. Ne suffirait-il pas de démontrer aux boulangers que le retour au bois diminuerait leurs dépenses pour qu'ils reviennent à ce mode de cuisson ? Pour ma part, j'en demeure convaincu en me basant sur des arguments dont vous allez pouvoir mesurer la valeur ».

« Un boulanger qui produit 300 kilos de pain par jour brûle 300 kilos de cotterets en moyenne, lesquels produisent environ 15 pour 100 de leur poids en braise, soit 45 kilos. Si, avant l'avènement des réchauds à butane, cette braise avait un débouché assuré dans l'alimentation des potagers, il n'en va plus de même aujourd'hui. Or, supposons que ce boulanger adopte, pour ses besoins personnels, une chaudière et un réchaud à charbon de bois qui absorberont ses 45 kilos de braise. En évitant l'achat de charbon, il réalisera déjà, par jour d'hiver, une économie d'une vingtaine de francs ! De surcroît, les 210 autres jours pendant lesquels il n'utilisera pas sa chaudière lui laisseront neuf tonnes de braise disponibles. Il lui suffira, dès lors, d'amener quelques-uns de ses clients aux procédés de chauffage et de cuisine dont il aura pu démontrer l'efficacité, pour écouler son stock. L'économie réalisée, s'ajoutant au produit de sa vente, lui procurera en définitive un bénéfice de 7 à 8.000 francs par an. Devant un tel bilan, ce commerçant, soyez-en persuadés, restera un fervent adepte du bois, pour le plus grand bien de la forêt française et de l'hygiène publique ».

Abordant le problème de la propagande à entreprendre en faveur des combustibles forestiers, M. Turpin conclut en lançant un appel auquel nous ne pouvons que nous associer.

« Dans le grand public et grâce à une campagne de dénigrement systématique, personne ne croit plus à [illegible] suine au bois et au charbon de bois. Il convient donc, par une propagande intensive, d'assurer une large diffusion à l'appareillage nouveau dont peut se prévaloir la forêt ».

« Cette diffusion, à qui appartient-il de l'organiser, sinon à la corporation du bois puisqu'elle y est la première intéressée, puisqu'elle dispose des moyens de l'entreprendre ? Si cette corporation ne peut jeter dans le plateau de la balance ni les capitaux ni la puissance d'organisations commerciales qui ont, momentanément, assuré le succès des combustibles concurrents, elle détient le meilleur des atouts, le nombre, je veux dire le nombre de ceux qui la constituent, à condition, toutefois, que ceux-ci acceptent, enfin, de devenir des adeptes et de remplir le rôle d'éducateurs qui leur est dévolu. Dans cette voie, un premier pas sera franchi quand tous les propriétaires, exploitants forestiers, marchands de bois qui se chauffent au charbon, font leur cuisine au butane — et ils sont, hélas, la quasi-unanimité — auront compris qu'il leur appartient de donner l'exemple, quand ils auront compris que la seule politique féconde leur impose de diffuser, après en avoir démontré l'efficacité, les appareils pour l'alimentation desquels ils fourniront le combustible ».

« L'Administration des eaux et forêts, consciente de sa tâche éducatrice, a été si frappée par la nécessité de créer des centres de propagande que, depuis un an, des installations modèles fonctionnent dans ses Services, installations dont le nombre va prochainement augmenter ».

« Une autre et puissante propagande pourrait être entreprise par les Conseils généraux et municipaux, tendant à ce que, dans chaque commune forestière, les établissements publics, bureaux de poste, écoles, mairies, douches, lavoirs, auberges de la jeunesse n'utilisent que des appareils alimentés par des combustibles forestiers ».

« Il faut, en effet, et très rapidement, que tout le monde sache qu'il est ridicule de faire parcourir aux anthracites asiatiques la moitié du tour de la terre pour arriver dans nos ports, alors que la forêt française dépérit de ne pouvoir écouler ses bois de feu ».

« Il faut que tout le monde sache qu'il est économiquement absurde d'acheter à l'étranger 6 à 7 milliards d'anthracite par an, que pourrait avantageusement remplacer, du jour au lendemain, le bois et le charbon de bois. Tout habitant d'une région forestière détient le pouvoir de travailler à son bien être ou à son appauvrissement. Tout homme de chez nous, qui remplace le bois de chauffage par l'anthracite ou le mazout, le charbon de bois par le butane ou l'essence, commet une lâcheté vis-à-vis de soi même et de son pays. Tout Français qui reviendra aux combustibles produits par son sol, contribuera au redressement national.

François Turpin,
Ingénieur.

L'août

Tout le monde connaît les désagréables piqûres, [illegible] et de papules rouges qu'on ressent en de nombreuses régions, dès qu'on se couche dans l'herbe ou même qu'on y circule. Ces piqûres sont surtout

nombreuses au-dessous des liens des vêtements : jarretelles, jarretières, ceinture. Elles provoquent un grattage intense, suivi parfois de fièvre et d'insomnie.

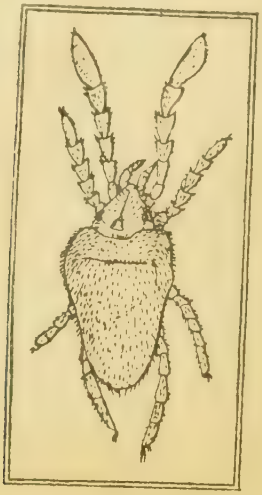


Fig. 1. — *Microthrombidium pusillum* adulte, d'après Berlese.

On sait qu'elles sont dues à un minuscule acarien, ou plus exactement à sa larve, d'une couleur rouge vif, qui porte les noms vulgaires de rouget, d'aoû-

Fig. 2. — Larve du *Microthrombidium pusillum* ou aoûtat, d'après Bruyant.

tat, de vendangeur, de bête rouge, etc.

Ces arachnides avaient été décrits comme *Leptus autumnalis* par Shaw, en 1790, mais Dugès, en 1834, prouva qu'ils ne sont que les larves hexapodes d'Acariens de la famille des Trombidiidés. On en connaît 11 espèces en France, après l'étude minutieuse qu'en a fait Marc André (1). Beaucoup d'auteurs accusent *Microthrombidium pusillum*, d'autres *Allothrombium fuliginosum*, d'autres encore *Sericothrombium holosericeum*. Il semble que la première espèce soit celle dont la larve pique le plus souvent l'homme.

L'aoûtat sort d'un œuf déposé à terre sous forme d'une larve à 6 pattes ; celle-ci mène une vie errante, puis pique un hôte, se nourrit de son sang et le quitte bientôt pour se transformer en nymphe, d'où sort un adulte à 8 pattes.

L'aoûtat se rencontre sur les herbes, au bord des chemins, dans les jardins potagers et spécialement dans les carrés de haricots, mais aussi dans les prairies, sur les pelouses, etc. Récemment, le Dr A. Legrand (2) a incriminé spécialement la renouée des oiseaux (*Polygonum aviculare*), sur terrain calcaire, crayeux, où elle abonde.

Contre les piqûres et les démangeaisons que les larves provoquent, on a préconisé les corps gras et particulièrement le baume du Pérou, le pétrole,

---

(1) Marc André. — Contribution à l'étude des Acariens libres *Thrombidiidae* de la faune française. *Bull. Société zoologique*, LI, 1926, p. 175.

(2) A. Legrand. — Traitement des lésions cutanées consécutives à la piqûre de l'aoûtat (*Trombidium holosericeum*). *Bull. de la Société de Médecine de Paris*, 9 juillet 1937.

Figures extraites de E. Brumpt. *Précis de parasitologie*. Masson et Cie, éditeurs.

l'essence, la benzine. Le soufre en fleur serait également efficace et Muller, aux Etats-Unis, aurait débarrassé des prairies d'aoûtats en pulvérisant du soufre sur les plantes.

Le Dr Legrand indique un autre moyen qui lui a donné depuis 6 ans de meilleurs résultats. Après avoir lavé la peau à l'alcool si elle est grasse, il frictionne les régions piquées avec un tampon d'ouate imbibé d'une solution de sous-acétate de plomb liquide préparée ainsi :

Sous-acétate de plomb liquide.....	23 gr.
Eau.....	1 l.

agitée au moment de l'emploi. Le prurit cesse en 10 à 15 mn., l'érythème disparaît en 12 h. et l'œdème se résorbe en 24 à 36 h. Ce nouveau traitement est fort simple et efficace.

René Merle.

PARTIE OFFICIELLE

Code du vin

(Décret du 16 février 1938)

Art. 1er. — L'article 48 du code du vin est complété comme suit :

« Tout viticulteur qui conteste la décision prise, à son égard, par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses a la faculté de soumettre le différend à une commission départementale composée :

« Du directeur des contributions indirectes ou des contributions diverses, président ;

« Du directeur des contributions directes ;

« Du directeur de l'enregistrement ;

« Du directeur des services agricoles ;

« D'un représentant de la chambre d'agriculture et d'un représentant du commerce en gros des vins désignés par le préfet ;

« De deux viticulteurs également désignés par le préfet ; dans les départements où existent des coopératives de vinification, ou des ligues de petits et moyens viticulteurs, l'un des viticulteurs doit être pris parmi les membres des coopératives ou des ligues ;

« Un fonctionnaire des contributions indirectes ou des contributions diverses désigné par le directeur départemental, remplit les fonctions de secrétaire.

« Chacun des membres de la commission peut se faire suppléer par un délégué.

« La commission se réunit sur convocation de son président. Elle statue, sans appel, à la majorité des membres présents, celle du président étant prépondérante en cas de partage.

« Les réclamation dûment motivées doivent être soumises par écrit au président, étant entendu que la procédure n'a pas pour effet de suspendre, ni de retarder l'exécution ou l'exigibilité des obligations ou prestations imposées en vertu des dispositions du présent chapitre.

« Les réclamations non motivées ne sont pas prises en considération.»

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Station œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or). - Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 18 au 23 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but :

1° De donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc.).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être envoyées à l'avance au Directeur de la Station.

École d'arboriculture fruitière d'Écully (Rhône). — *Avis.* — Un cours de taille en vert, gratuit et mixte, sera fait à l'École d'Arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Écully (Rhône), le dimanche 26 juin, à 9 heures.

Aucune formalité d'inscription n'est exigée. L'anonymat de chacun est respecté.

BIBLIOGRAPHIE

M^me^ C. Millet-Robinet. — **Basse-cour, poules, pigeons, lapins, etc.** — Nouvelle édition entièrement revue, par René Girardeau, rédacteur agricole au *Journal de Rouen*. — Un ouvrage 12×19 de 150 pages orné de 41 gravures. — Prix : 12 fr., franco : 13 fr. 20. — La Maison rustique, Librairie agricole et horticole, 26, rue Jacob, Paris (6^me^). — C. C. Paris 209.39.

Cet ouvrage bien connu vient d'être réédité après avoir été révisé avec un soin tout particulier. Certains chapitres ont été totalement remaniés en raison des progrès accomplis depuis quelques années dans le domaine avicole. Les méthodes d'élevage les plus modernes y sont exposées avec une précision, une clarté qui ne manqueront pas de séduire le lecteur.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANCAIS

Foire-Exposition de Béziers

Ne manquez pas d'aller à la Foire-Exposition de Béziers.

La Société nationale des Chemins de fer délivrera les 18, 19, 23, 25 et 26 juin 1938 pour Béziers au départ de toutes les gares situées sur les sections de lignes de :

Perpignan à Béziers, Millau à Béziers, Sète à Béziers, Carcassonne à Narbonne, Bize à Narbonne, Saint Pons à Bédarieux, Plaisance-Andabre à Bédarieux, Montpellier à Bédarieux, Lodève à Vias, des billets spéciaux d'aller et retour de 3^me^ classe à demi-tarif, valables le jour de la délivrance, sans faculté de prolongations.

Renseignez-vous dans les gares intéressées

Société nationale des Chemins de fer Français

BULLETIN COMMERCIAL

Nous croyons savoir que les décrets portant libération de 2 nouvelles tranches d'une part et abaissant d'autre part la limite légale de l'acidité volatile, vont être signés incessamment par les ministres intéressés.

MIDI.

Gard. — **Nimes.** — Vins, 8°5 à 11°, 18,50 à 15,50 ; 11° et au-dessus, 16,50 à 16 ; blancs et rosés, 18 à 17 fr.

Vins de café : 18 à 16 fr. 50.

On paye dans les coopératives : 9°5, 170 à 178 ; 10° à 10°5, 180 frs.

Les affaires sont alimentées par des transactions portant principalement sur des petits lots.

Pont-St-Esprit. — 9° à 10°5, de 170 à 180 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouge, 9°5 à 12 , 18 à 15 fr. 25.

Rosés et blancs, incôtés.

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vin rouge, 10°5 à 11°, 175 à 180 frs ; rosé 12°, 185 frs.

Sète. — Vins rouges et rosés, 15.25 à 18 ; blancs, 16 à 18 fr. 25

Vins d'Algérie : vins rouges, 15,25 à 16,25, rosés, 15,50 à 16 fr. 50 ; blancs, 16,75 à 17 fr 50.

Béziers — Vins rouges, 9° à 11°,5, 18,50 à 15 frs 25 ; rosés, 9°5 à 11°5, 19 à 15 frs 50 ; blancs, 11° à 12°, 16,50. à 15 frs 75.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 7.000 hl., 11°4, 174 frs l'hl. t t , 1.600 hl., 10°, 170 frs l'hl. : Près Pinet ; 2.000 hl., 11°9, 177 frs l'hl ; Près Vendres ; 1.000 hl., 10°5, 176 frs l'hl.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vins rouges, 15,75 à 18 fr.

AUDE. — **Carcassonne.** — 9° à 10°, 18,75 à 17 fr. 25 ; 10°5 à 12°, 16,50 à 16 fr.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : 8°5 à 12° ; 18,50 à 14 frs 75 ; moyenne des 10°5, 16 frs 25.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 17 à 15 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — 9°5 à 10°, 17,50 à 17 fr. ; 10 à 11°, 17 à 16 fr. 75 ; 11° à 12°, 16 à 15 fr.

En Corbières, on offre 180 frs les 11° à 11°5 ; à 185 frs les 12° à 12°5.

SUD-OUEST.

BORDELAIS. — Vins blancs 1937 : 1ers cru chât. Yquem F., pas de cote ; 1er crus, 15.000 à 18.000 ; 2e crus, 11.000 à 13.000 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac, 7.000 à 9.500 ; 1er, 2e, Ste-Cr.-du-Mont., 5.000 à 7.000 ; Loupiac et similaires, 4.800 à 5 800 ; Cérons, 5.000 à 6.000 ; Graves supérieures, 5.000 à 6.000 ; Graves, 3.900 à 4.500, sans logement.

1ers Côtes de Bordeaux : Grande Côte, 2.400 à 3.100 ; Entre-Deux Mers, Haut-Benauge, Libournais, Bourgeais, Blayais, Cubzadais. 1.900 à 2 500.

Logé en barriques chêne.

GERS. — Vif réveil d'affaires provoquant un important mouvement de hausse.

Les cours oscillent de 40 à 42 fr. le degré bordelaise, suivant degré et qualité ; les degrés inférieurs ont disparu et il ne reste à la vente que des 10°5 et au-dessus.

OUEST.

ANJOU. — *Fédération générale des syndicats viticoles de l'Anjou.*

Sans appellation d'origine. — Vins rouges de Pays 450 à 500 ; Vins blancs de pays 600 à 700.

Avec appellation d'origine. — Vins rosés 550 à 650 ; Vins rouges 550 à 650 ; Vins rosés de Cabernet 800 à 1.200 ; Vins rouges de Cabernet 800 à 1.200 ; Vins blancs 700 à 850 ; Vins blancs supérieurs 900 à 1.200 ; Vins blancs de Tête 1.200 à 1.500.

Comite de propagande et de défense des vins des coteaux de Saumur

Vins de Pinots : Blancs, qualité moyenne, 700 ; Blancs, qualité supérieure, 800 à 1.000.

Vins de Cabernets-Breton : Rouges, qualité moyenne, 700 à 800 ; qualité supérieure, 900 à 1100 ; Cabernets rosés, 700 à 900.

NANTAIS. — Actuellement les noahs sont cotés 22 à 23 frs le degre-barrique départ, livraison disponible, et les rougets 300 à 325 frs la barrique de 225 litres. Transactions assez difficiles, les vendeurs se faisant rares.

EST.

BEAUJOLAIS - MACONNAIS. — Vins rouges : Mâconnais, la pièce, 650 à 700 ; Mâconnais, 1ers côtes, 700 à 750 ; Beaujolais, 2e choix, 750 à 800 ; Beaujolais 1er choix, à 950 à 1.100 ; Fleurie, 1er choix, 1.200 à 1.400 ; Vins blancs : Mâconnais, 2es choix, 950 à 1.000 ; Mâconnais, 1ers côtes, 1.000 à 1.200.

Eau-de-vie : Base 52°, l'hecto 500 à 550 fr.

ALGÉRIE.

Alger. — Vin rouge, 10° toutes tranches, 140 à 145 fr. ; 11° t. t. 139 à 145 fr. ; 12° t. t. 139 à 146 fr. ; 12°5 à 13° extra t. t. 150 à 155 fr.

Blanc taché 10° toutes qualités, t. t. 140 à 148 fr. ; de raisins blancs toutes qualités, 145 à 155 fr. ; distillerie, sans affaires ; bloqués ordinaires, 10,75 à 11 fr. 75.

ALCOOLS

Midi. — Narbonne : Eaux-de vie de piquettes, 625 à 650 frs les 100 degrés ; eau-de-vie, pas d'affaires.

A Béziers ; Eaux-de-vie de vin, 860 fr. ; eaux-de-vie de diffusion, 650 fr. ; Fine Languedoc, 1.000 fr. ; eau-de-vie de marc, 590 fr.

Ces prix s'entendent au 100 degrés, l'hecto nu pris chez le bouilleur.

GERS. — La hausse qui existe sur les vins ntraine aussi dans son mouvement les eaux-de-vie d'Armagnac.

Les stocks à la propriété sont des plus réduits, aussi les Bas-Armagnacs de l'année atteignent 875 à 900 frs l'hecto, suivant cru ; les vieux 1934 devenant aussi fort rares, la demande en est de 1.000 frs l'hecto les 50°.

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES

Soufre. — Trituré, Sète : 125 fr. ; sublimé, Frontignan : 146 fr.

Sulfate de cuivre. — Agricola, menu, 297 fr. ; gros, 300 fr. ; neige, 305 fr.

Verdet neutre 34 o/o : les 100 kgr., 795 fr.

Bouillies Macclesfield : les 100 kgr., 285 fr. par kgr.

Chaux à poudrer : 12 fr

Poudre Chefdebien : 125 fr.

Permanganate de potasse par 50 kg., le kg. 11 fr. 50.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 5 au samedi 11 juin 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Tours						
Dimanche..	27.	12	27.			
Lundi.....	19.	7.	26.	16.	trac.	
Mardi.....	27.	14.	25.	13.		
Mercredi...	31.	13.	22.	14.		4.
Jeudi.....	26.	14.	24.	18.	1.	1.
Vendredi...	24.	12.	28.	15.		
Samedi.....	19.	11.	28.	11.		trac.
Total ...					35.0	»
Angoulême						
Dimanche...	28	13.	28.	14.		
Lundi	18.	8.	29.	15.	5.	
Mardi	27.	12.	22.	12.		2.
Mercredi....	31.	13.	24.	16.		5.
Jeudi.....	28.	14.	27.	18.		trac.
Vendredi...	22.	9.	26.	16.		5.
Samedi.....	21.	11.	27.	9.		
Total...					67.0	»
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	29.	14.	27.	15.		trac.
Lundi.....	19.	9.	28.	16.	8.	3.
Mardi.....	24.	8.	22.	13.		7.
Mercredi....	28.	16.	23.	14.		5.
Jeudi.....	34.	17.	28.	16.		
Vendredi...	26.	13.	28.	14.		
Samedi.....	26.	6.	30.	15.		
Total....					44.0	»
Bordeaux						
Dimanche..	31.	14.	29.	14.		
Lundi.....	21.	9.	25.	15.	trac.	
Mardi.....	27.	16.	25.	14.		3.
Mercredi...	32.	13.	22.	11.		1.
Jeudi.....	28.	14.	26.	13.		
Vendredi...	22.	9.	26.	15.		9.
Samedi.....	21.	7.	23.	8.		
Total....					29.	»
Toulouse						
Dimanche..	27.	14.	27.	13.		trac.
Lundi.....	17.	11.	27.	15.		
Mardi.....	29.	14.	30.	18.		2.
Mercredi...	35.	15.	25.	18.		1.
Jeudi.....	35.	16.	28.	19.		
Vendredi..	23.	13.	26.	17.	trac.	
Samedi.....	19.	13.	28.	15.		
Total....					65.0	»
Perpignan						
Dimanche...	21.	14.	25.	16.		
Lundi	18.	19.	28.	15.		
Mardi.....	24.	15.	27.	19.		
Mercredi..	25.	16.	28.	19.		
Jeudi.....	23.	16.		20.		
Vendredi...	29.	18.	28.	15.	trac.	
Samedi.....	25.	16.	30.	21.		
Total....					52.0	»

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Reims						
	27.	9.	27.	10.		
	19.	6.	29.	16.	7.	29.
	23.	14.	26.	14.		trac.
	26.	17.	26.	13.		
	32.	16.	28.	14.		2.
	22.	12.	33.	18.	4.	5.
	19.	12.	28.	18.		8.
					31.0	»
Dijon						
	24.	13.	28.	15.		trac.
	19.	9.	28.	15.	3.	1.
	23.	12.	25			
	28.	16.	27.	13.		trac.
	31.	16.	30.	16.		
	24.	13.	31.		7.	1.
	12.	11.	30.	17.		6.
					31.0	»
Lyon						
	24.	12.	27.	16.		trac.
	27.	11.	26.	17.	3.	trac.
	24.	13.	22.	13.		2.
	28.	13.	25.	14.		trac.
	31.	17.	29.	16.		
	28.	16.	31.	17.	3.	trac.
	23.	12.	31.	7.		
					39.0	»
Marseille						
	24.	11.	27.	16.		trac.
	23.	11.	22.	17.		2.
	31.	13.	26.	14.		
	26.	14.	27.	16.		
	29.	15.	32.	22.		
	29.	16.	31.	18.		
	27.	12.	29.	17.	trac.	trac.
					127.0	»
Alger						
			»	»		
			22.4	19.2		
			23.5	19.3		
			26.0	18.7		
					«	»
Montpellier						
	24.0	12.2	26.8	15 8	trac.	0.0
	24.9	12.3	26.8	15.5	trac.	0.0
	12.9	29 4	28.0	16.0	0 0	0 0
	12.7	27.8	27.0	15.2	0.0	0.0
	29 6	13.2	30.3	20.1	0 0	0 2
	32.6	20.8	27.3	15.2	0.0	0.0
	28.8	15.0	28.1	13.7	0.0	0 0
					155.1	278.9

Observations. – Printemps

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

à MALZÉVILLE - NANCY

Moto-Pompe de Chargement

perfectionnée pour

PULVERISATEURS A PRESSION

composée d'UN COMPRESSEUR POUR L'AIR
et d'UNE POMPE A PRESSION POUR LE LIQUIDE

Tous montages : Brouette, chariot sur pneus, civière

PLAZOL & JAMME

11, Rue Maguelone - MONTPELLIER

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

VOLCK

MARQUE DÉPOSÉE

Puissant insecticide à base d'huiles minérales blanches.
Pour tous renseignements sur VOLCK-HIVER, VOLCK-ANTILICHENS et VOLCK-ÉTÉ écrire au Département VOLCK,

STANDARD FRANÇAISE des PÉTROLES
82, av. des Champs-Elysées, PARIS

T. 36.509 B

ETALDYNE PROGIL

MOUILLANT - ADHESIF

NE MOUSSE PAS
Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges
S'associe même au Permanganate

PROGIL S.A., 10, Quai de Serin, LYON

Plus de dégâts par les Lapins

LE LAPINIFUGE

Produit spécial. Notice sur demande
SUCCÈS GARANTI

« LE LAPINIFUGE »
7, Villa Danré - SAINT-DENIS (Seine)
Expéditions port dû en gare ou domicile
LAPINIFUGE : 5 kg. 40 fr., 10 kg. 65 fr.
CORDE SPÉCIALE, 18 fr. les 100 mètres

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exigez :

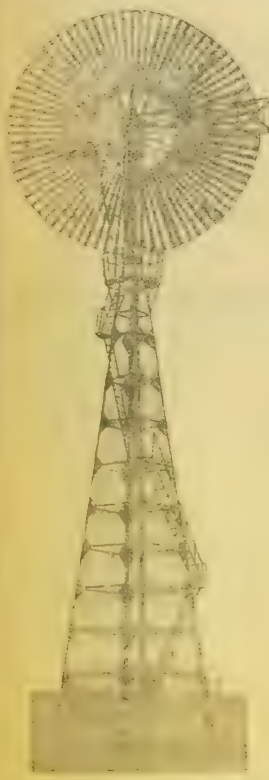
le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE



De tout temps l'homme a cherché à utiliser les forces naturelles parce qu'elles donnent une énergie qui ne coûte rien.

De toutes : le vent seul offre l'avantage d'exister partout en quantité indéfinie.

Le problème était d'utiliser les petits vents et de défier les tempêtes, ce problème redoutable est solutionné avec la plus grande satisfaction par le MOTEUR A VENT

ARAOU

8 types d'appareils pour grand et petit débit

Catalogue et devis gratuits sur demande

Facilité de paiement

Maison ARAOU

NARBONNE (Aude) — Tél. : **2-59**

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES

Etablissements AUBERT

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs

14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888

SPÉCIALITÉS : Araire Brieuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à defoncer, Chariot à fumier, Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.

VITICULTEURS ! Exigez de votre fournisseur le

SULFATE DE CUIVRE

Qualité — CUPRA — Pureté

Stéatites Cupriques -- Insecticides

La GAULOISE

Société Générale
de l'Industrie Cuprique

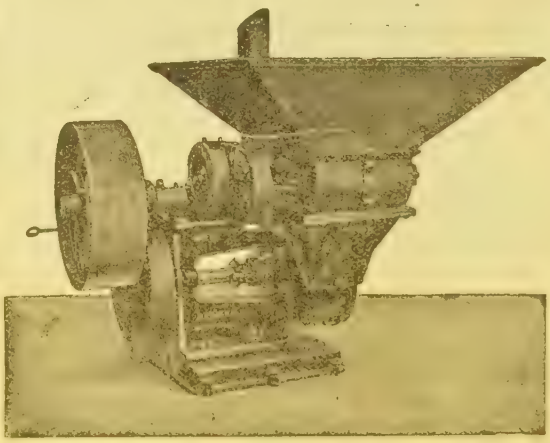
32, Rue Thomassin — LYON — Tél. Franklin : 64-64

Usines : LE PONTET (Vaucluse) ; St-FONS (Rhône)

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —
BEZIERS (Hérault)

EAU

QUELS SONT LES MEILLEURS SOURCIERS ? ?
CEUX QUI ONT EU LE PLUS DE SUCCES

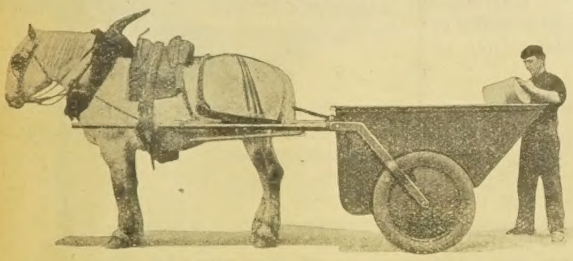
Demandez la liste à :
J. ROGER, hydrologue à **ELNE** (Pyr-Or.)
COMPAREZ LES REFERENCES

Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243

Etudiés pour remplacer les comportes

Petit modèle : **Largeur totale** : 850 m/m — **Hauteur totale** : 1 m. 250
Contenance : 1.000 litres environ



Autres modèles plus larges
1.500 — 2.000
et 2.500 litres

Renseignements complémentaires et prix sur demande adressée à :

P. MONESTIER, représentant pour la France et les Colonies
Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE (Hte-Garonne)
Téléphone : 25 à Saint-Simon

Tous les propuits B.|M. sont sévèrement expérimentés avant présentation sur le marché

THIOCAL

Remplace efficacement et économiquement les soufrages. **Thiocal** tue l'oïdium.
Arrête et prévient mildiou, désinfecte et enrichit le sol, donne grande vigueur au végétal, garanti à 18 o/o de soufre des polysulfures ; des vignes, des raisins magnifiques.

ADARSAL (Produit nouveau breveté)

Le meilleur arsenical connu. Il colle au végétal. Garanti 7 o/o d'arsenic, 1,73 o/o d'aluminium, combinés de l'arséniate d'alumium. Très léger, reste en suspension longtemps dans l'eau.
Finesse extrême. Prodigieuse adhésivité malgré pluies.
2 traitements suffisent pour protection complète.
fabriqué par BOZEL-MALETRA, 38, rue de Lisbonne - PARIS-8e
Dépositaires dans tous centres viticoles. — Représentants demandés
Demandez renseignements à : **F. MIR, agent dépositaire régional**, 11A, rue Haxo - MARSEILLE

FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque « MOULIN »

Insecticide puissant et efficace
contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...
Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaafbriek, VLARRDINGEN (Holl.)**
Représentant pour la France :
Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (Xe)

Société Nouvelle des Etablts SILVESTRE

7, Place Bellecour, 7 — LYON

Téléph. : Franklin 41-82

Produits Anticryptogamiques et Insecticides

Bouillie Michel Perret

Bouillie adhérente par le Sucrate de chaux. Sa grande supériorité lui vient de son adhérence, de sa richesse en cuivre soluble, de la facilité et de l'économie de son emploi. Titre garanti : 15 pour cent de cuivre métal pur.

Verdet neutre « Emeraude »

Le plus efficace, le plus pratique, le plus économique. Titre garanti 31,50 o/o de cuivre métal pur.

CASOBYL MALY

Rend immédiatement les soufres mouillables; adhésif puissant. Permet d'effectuer les traitements mixtes « Soufre-Bouillie ».

Glu « Glufix »

Pour défendre les arbres fruitiers contre les ravages des chenilles et surtout des chématobies ou phalènes hiémales.

40 années de références et de succès

FILTRES L. BEURET

Breveté S.G.D.G.

Pour Vins, Alcools, Spiritueux, etc...

Limpidité et brillant garantis pour tous liquides et sans accouplement en tandem

Pour renseignements, devis et essais gratuits, s'adresser aux :

Ets DELESTAING et POGGI

Constructeurs

10, Rue Auphan — MARSEILLE

Licenciés exclusifs pour la Construction et la Vente des Filtres Beuret

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

LE CHARBON, LE BUTANE, LE MAZOUT VOUS RUINENT

UTILISEZ

Pour la Cuisine, les réchauds à charbon de bois — **"FRANK"**

Pour le Service d'eau, les chaudières au charbon de bois — **"SYLVIS"**

Pour le Chauffage central les chaudières à bois — **"MALVINA"**

Conditions spéciales aux abonnés de la Revue

USINAGE & MANUTENTION

20, Rue de Marne -- ALFORTVILLE (Seine)

BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHOR QUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

Parasitox — Insecticide en poudre. Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmilières

Dorypoudre — Extermine en poudrages le doryphore

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN